Sbírka soudních rozhodnutí

STANOVISKO GENERÁLNÍHO ADVOKÁTA
MICHALA BOBKA
přednesené dne 29. listopadu 2018 [1]

Věc C-347/17

A
B
C
D
E
F
G
proti
Staatssecretaris van Economische Zaken

[žádost o rozhodnutí o předběžné otázce podaná Rechtbank Rotterdam (Soud v Rotterdamu, Nizozemsko)]

„Řízení o předběžné otázce – Nařízení (ES) č. 853/2004 – Nařízení (ES) č. 854/2004 – Hygiena potravin živočišného původu – Drůbež – Povinnosti jatek po vykolení – Povaha a obsah – Čištění jatečně upravených těl – Pojem ‚kontaminace' – Viditelná a neviditelná kontaminace jatečně upraveného těla – Kontaminace fekáliemi, žlučí a obsahem volete – Kontroly – Pravomoci úředníků"

I. Úvod

1. Na základě několika kontrol uložily nizozemské orgány sedmi provozovatelům jatek pokuty za nedodržování vnitrostátních a unijních právních předpisů v oblasti potravin živočišného původu. Kontroly byly prováděny ve fázi procesu porážky, která následuje po vykolení a čištění drůbeže a předchází chlazení. Na řadě jatečně upravených těl byla zjištěna viditelná kontaminace ve formě fekálií, žluči nebo obsahu volete.

2. Drůbeží jatky zpochybňují způsob, jakým byly kontroly provedeny, a zjištění učiněná před vnitrostátními orgány. Za těchto okolností byl Soudní dvůr požádán, aby poskytl výklad, pokud jde o povahu a obsah povinností jatek, které vyplývají z právních předpisů EU v odvětví drůbeže, zejména jakému druhu kontaminace je třeba se v průběhu procesu porážky vyhnout, a o to, jaké pravomoci unijní právo úřednímu veterinárnímu lékaři při kontrole porážky svěřuje.

1 – Původní jazyk: angličtina.

II. Právní rámec

A. Unijní právo

1. Nařízení (ES) č. 853/2004

3. Článek 3 odst. 1 nařízení (ES) č. 853/2004 Evropského parlamentu a Rady ze dne 29. dubna 2004, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu (dále jen „nařízení č. 853/2004“)[2], stanoví, že „provozovatelé potravinářských podniků musí splňovat příslušná ustanovení příloh II a III“.

4. Oddíl II přílohy III stanoví zvláštní požadavky týkající se drůbežího masa a masa zajícovců. Kapitola II vymezuje požadavky, s nimiž jatky působící v tomto odvětví musí být v souladu:

„Provozovatelé potravinářských podniků musí zajistit, aby konstrukce, uspořádání a vybavení jatek, ve kterých se poráží drůbež a zajícovci, splňovaly následující požadavky.

[…]

2. Za účelem vyloučení kontaminace masa musí jatky:

a) mít dostatečný počet prostor vhodných pro provádění jednotlivých činností;

b) mít samostatný prostor pro vykuchání a další úpravu […]

c) zajišťovat prostorové nebo časové oddělení těchto činností:

i) omráčení a vykrvení,

ii) škubání nebo stahování a paření; a

iii) expedice masa;

[…]

e) mít porážkové linky, které (jsou-li používány) jsou konstruovány tak, aby umožňovaly plynulý postup porážky a znemožňovaly křížovou kontaminaci mezi jednotlivými částmi porážkové linky. Pokud je v týchž prostorách provozováno více porážkových linek, musí být dostatečně odděleny, aby nedošlo ke křížové kontaminaci.

[…]“

5. Kapitola IV oddílu II přílohy III stanoví řadu požadavků na hygienu porážky, s nimiž musí být provozovatelé potravinářských podniků provozující jatky v drůbežářském odvětví v souladu:

„[…]

5. Omráčení, vykrvení, stažení, oškubání, vykolení a další zpracování musí být provedena bez zbytečného odkladu a způsobem, který vylučuje kontaminaci masa. Zejména musí být přijata opatření k tomu, aby nedošlo k úniku obsahu trávicího ústrojí při vykolení.

2 – Úř. věst. 2004, L 139, s. 55; Zvl. vyd. 03/45, s. 14.

[…]

7. Po prohlídce po porážce:

a) se z čisté části zařízení co nejdříve odstraní části nevhodné k lidské spotřebě;

[…]

c) vnitřnosti nebo části vnitřností, které zůstaly v jatečně upraveném těle, kromě ledvin, musí být pokud možno co nejdříve odstraněny, pokud příslušný orgán nepovolí jinou možnost.

8. Po prohlídce a vyškolení musí být poražená zvířata očištěna a co nejdříve zchlazena na teplotu 4 °C a nižší, pokud se maso nebourá/neporcuje za tepla.

9. Pokud jsou jatečně upravená těla chlazena ponorem, platí následující ustanovení:

a) při zohlednění parametrů, jimiž je např. hmotnost jatečně upraveného těla, teplota vody, objem a směr proudění vody a doba chlazení, musí být přijata veškerá předběžná opatření, aby nedošlo ke kontaminaci jatečně upravených těl.

[…]“

2. Nařízení (ES) č. 854/2004

6. Bod 8 odůvodnění nařízení Evropského Parlamentu a Rady (ES) č. 854/2004 ze dne 29. dubna 2004, kterým se stanoví zvláštní pravidla pro organizaci úředních kontrol produktů živočišného původu určených k lidské spotřebě (dále jen „nařízení č. 854/2004“) [3], uvádí: „Úřední kontroly výroby masa jsou nezbytné pro ověření, zda provozovatelé potravinářských podniků splňují hygienická pravidla a dodržují kritéria a cíle stanovené v právních předpisech Společenství. Tyto úřední kontroly by měly zahrnovat audity činností provozovatelů potravinářských podniků a inspekce, včetně prověrek kontrol, které provádějí sami provozovatelé potravinářských podniků.“

7. Podle čl. 4 odst. 3 úřední kontroly zahrnují:

„a) audity správné hygienické praxe a postupy založené na analýze rizika a kritických kontrolních bodů (HACCP),

b) úřední kontroly vymezené v článcích 5 až 8 a

c) zvláštní úkoly pro audity vymezené v přílohách.“

8. Podle článku 5 „členské státy zajišťují, že úřední kontroly týkající se čerstvého masa probíhají v souladu s přílohou I.

1. Úřední veterinární lékař provádí v souladu s obecnými požadavky přílohy I oddílu I kapitoly II a v souladu se zvláštními požadavky oddílu IV inspekční úkoly na jatkách, v zařízeních zpracovávajících zvěřinu a v bourárnách/porcovnách uvádějících na trh čerstvé maso, zejména pokud jde o:

a) informace o potravinovém řetězci,

3 – Úř. věst. 2004, L 139, s. 206.

b) prohlídka před porážkou,

c) dobré životní podmínky zvířat,

d) prohlídky po porážce,

e) specifikovaný rizikový materiál a jiné vedlejší produkty živočišného původu a

f) laboratorní testy.“

9. Oddíl I přílohy I stanoví úkoly úředního veterinárního lékaře v odvětví čerstvého masa. Konkrétně úkoly při auditu jsou stanoveny v kapitole I a inspekční úkoly v kapitole II.

10. Bod 2 písm. b) kapitoly I stanoví, že „vedle obecných požadavků čl. 4 odst. 5 týkajících se auditů zásad založených na HACCP úřední veterinární lékař kontroluje, zda postupy provozovatele v maximální míře zaručují, že maso […] není znečištěno fekáliemi nebo jinými nečistotami“.

11. Část D kapitoly II stanoví postup pro provádění prohlídek po porážce, a to následujícím způsobem:

„1. U jatečně upravených těl a k nim přiložených drobů se neprodleně po porážce provede prohlídka. Prohlédne se celý vnější povrch. Přitom může být nezbytné s jatečně upraveným tělem a droby omezeným způsobem manipulovat a použít zvláštní technická zařízení. Zvláštní pozornost musí být věnována detekci zoonóz a nákaz uvedených v seznamu A OIE a popřípadě v seznamu B OIE. Rychlost porážkové linky a počet pracovníků provádějících prohlídku musí umožňovat řádnou prohlídku.

2. Pokud je to nezbytné, provedou se další vyšetření, např. prohmatání jatečně upraveného těla a drobů a jejich nařezání a laboratorní testy, s cílem […]

[…]

4. Při prohlídce musí být přijata opatření k tomu, aby byla kontaminace masa při prohmatání, nařezání nebo naříznutí omezena na minimum.

[…]“

12. Příloha I, oddíl II, kapitola V stanoví pravidla pro rozhodnutí týkající se masa, která musí být na základě kontrol přijata. Bod 1 písm. s) zejména stanoví, že „maso se prohlásí za nevhodné k lidské spotřebě, pokud je špinavé, znečištěné fekáliemi nebo jinak kontaminované“.

13. Část B kapitoly V oddílu IV přílohy I se zabývá konkrétně prohlídkou drůbeže po porážce a zní:

„1. U veškeré drůbeže musí být provedena prohlídka po porážce v souladu s oddíly I a III. Kromě toho musí úřední veterinární lékař osobně provést následující kontroly:

a) denní prohlídku vnitřností a tělních dutin reprezentativního vzorku drůbeže;

b) u náhodně vybraného vzorku z každé šarže drůbeže téhož původu podrobnou prohlídku částí drůbeže nebo celých těl drůbeže, jejíž maso bylo po prohlídce po porážce prohlášeno za nevhodné k lidské spotřebě; a

c) jakékoli další nezbytné prohlídky, existuje-li důvod k podezření, že by maso z dotyčné drůbeže mohlo být nevhodné k lidské spotřebě.“

3. Nařízení (ES) č. 882/2004

14. Článek 3 odst. 3 nařízení Evropského Parlamentu a Rady (ES) č. 882/2004 ze dne 29. dubna 2004 o úředních kontrolách za účelem ověření dodržování právních předpisů týkajících se krmiv a potravin a pravidel o zdraví zvířat a dobrých životních podmínkách zvířat (dále jen „nařízení č. 882/2004“)[4] stanoví: „Úřední kontroly se provádějí v kterékoli z fází produkce/výroby, zpracování a distribuce krmiv nebo potravin, zvířat nebo živočišných produktů.“

15. Článek 10 odst. 1 stanoví, že „úkoly související s úředními kontrolami se obecně provádějí pomocí vhodných kontrolních metod a technik, jimiž jsou např. monitorování, dozor, ověřování, audit, inspekce, odběr vzorků a analýza“.

4. Nařízení (ES) č. 852/2004

16. Článek 2 odst. 1 písm. f) nařízení (ES) Evropského parlamentu a Rady č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin (dále jen „nařízení č. 852/2004“)[5] definuje „kontaminaci“ jako „přítomnost nebo vnášení nebezpečí“.

17. Článek 5 se týká analýzy rizika a kritických kontrolních bodů (plán HACCP):

„1. Provozovatelé potravinářských podniků vytvoří a zavedou jeden nebo více stálých postupů založených na zásadách HACCP a postupují podle nich.

2. Zásady HACCP ve smyslu odstavce 1 spočívají

a) v identifikaci všech rizik, kterým musí být předcházeno nebo která musí být vyloučena či omezena na přijatelnou úroveň,

b) v identifikaci kritických kontrolních bodů na úrovních, v nichž je kontrola nezbytná pro předcházení riziku, pro jeho vyloučení nebo pro jeho omezení na přijatelnou úroveň,

c) ve stanovení kritických limitů v kritických kontrolních bodech, které s ohledem na předcházení identifikovanému riziku, jeho vyloučení nebo jeho omezení oddělují přijatelnost a nepřijatelnost,

[…]“

5. Nařízení (ES) č. 178/2002

18. Článek 3 odst. 14 nařízení (ES) Evropského parlamentu a Rady č. 178/2002 ze dne 28. ledna 2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, který zřizuje Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin (dále jen „nařízení č. 178/2002“ nebo „nařízení o obecném potravinovém právu“)[6] definuje „nebezpečí“ jako „biologické, chemické nebo fyzikální činitele v potravinách nebo krmivech nebo stav potravin nebo krmiv, které mohou mít nepříznivý účinek na zdraví“.

19. Článek 14 stanoví požadavky týkající se bezpečnosti potravin:

„1. Potravina nesmí být uvedena na trh, není-li bezpečná.

4 – Úř. věst. 2004, L 165, s. 1; Zvl. vyd. 03/45, s. 200.

5 – Úř. věst. 2004, L 139, s. 1; Zvl. vyd. 13/34, s. 319.

6 – Úř. věst. 2002, L 31, s. 1; Zvl. vyd. 15/06, s. 463.

2. Potravina se nepovažuje za bezpečnou, je-li považována za

a) škodlivou pro zdraví;

b) nevhodnou k lidské spotřebě.

3. Při rozhodování o tom, zda potravina je nebo není bezpečná, se berou v úvahu

a) obvyklé podmínky použití potraviny spotřebitelem a v každé fázi výroby, zpracování a distribuce a

b) informace poskytnuté spotřebiteli, včetně informací na štítku nebo dalších informací obecně dostupných spotřebiteli o tom, jak zamezit škodlivým účinkům určité potraviny nebo skupiny potravin na zdraví.

4. Při rozhodování o tom, zda je potravina škodlivá pro zdraví, se berou v úvahu

a) pravděpodobné okamžité nebo krátkodobé nebo dlouhodobé účinky dotyčné potraviny nejen na zdraví osoby, která ji konzumuje, ale také na zdraví dalších generací;

b) pravděpodobné kumulativní toxické účinky;

c) zvláštní zdravotní citlivost určité skupiny spotřebitelů, je-li potravina pro tuto skupinu spotřebitelů určena.

5. Při rozhodování o tom, zda potravina není vhodná k lidské spotřebě, se bere v úvahu skutečnost, zda není potravina s ohledem na své zamýšlené použití nepřijatelná pro lidskou spotřebu z důvodu kontaminace cizorodými nebo jinými látkami nebo z důvodu hniloby, kažení nebo rozkladu.“

B. Vnitrostátní právo

1. Wet dieren (zákon o zvířatech)

20. Článek 6.2 odst. 1 Wet van 19 mei 2011, houdende een integraal kader voor regels over gehouden dieren en daaraan gerelateerde onderwerpen (zákon ze dne 19. května 2011, který stanoví integrální rámec pro předpisy o chovu zvířat a s tím související otázky; dále jen „zákon o zvířatech“ [7]) stanoví: „Porušování ustanovení nařízení EU, která jsou zavedená na základě nařízení nebo ministerské vyhlášky a týkají se otázek, na které se vztahuje tento zákon, je zakázané.“

21. Podle článku 8.7 zákona o zvířatech může Minister van Economische Zaken (ministr hospodářství) uložit správní pokutu tomu, kdo se dopustí porušení ve smyslu čl. 8.6 odst. 1 tohoto zákona.

7 – Stb. 2011, č. 345.

2. Regeling dierlijke producten (vyhláška o živočišných výrobcích)

22. Článek 4 odst. 1 Regeling van de Minister van Economische Zaken van 7 december 2012, nr. WJZ/12346914, houdende regels met betrekking tot dierlijke producten, Stcrt. 2012, 25949 (vyhláška č. WJZ/12346914 ministra hospodářství ze dne 7. prosince 2012, která obsahuje ustanovení pro živočišné výrobky [8], dále jen „vyhláška o živočišných výrobcích") stanoví:

„Ustanoveními nařízení EU ve smyslu čl. 6.2 odst. 1 vyhlášky jsou:

[…]

d) článek 3, čl. 4 odst. 1 až 4, článek 5 a čl. 7 odst. 1 nařízení (ES) č. 853/2004.

[…]"

III. Skutkový stav, původní řízení a předběžné otázky

23. V roce 2015 začal Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (nizozemský úřad pro potraviny a spotřební zboží, dále jen „NVWA") kontrolovat velké drůbeží jatky pomocí metody zohledňující rizika. Tento typ kontroly zahrnuje několik odběrů vzorků z uvedených jatek denně. Třikrát za směnu je provedena kontrola 50 jatečně upravených těl odebraných z porážecí linky.

24. Žalobkyněmi v původním řízení je sedm společností působících v odvětví drůbežích jatek v Nizozemsku. Kontroly (inspekce), které NVWA v jejich prostorách provedl, ukázaly, že tam byla kontaminována jatečně upravená těla drůbeže. Kontroly byly provedeny na konci takzvané linky na zpracování drůbeže (oddělení, kde se odstraňuje zažívací ústrojí a vole) před chlazením. Tyto kontroly zahrnovaly kontroly jak vnitřní, tak vnější strany jatečně upravených těl, spolu s občasným převrácením tukové tkaniny. Byly objeveny tři druhy kontaminace: fekálie (označované i jako hnůj nebo obsah střev), obsah volete (zrna obilnin nebo jejich vnitřní vrstvy) a žluč.

25. První dvě zjištěná porušení byla vypořádána poté, co byla žalobkyním zaslána písemná upozornění. V případě třetího zjištěného porušení byla žalobkyním uložena nápravná opatření požadující, aby upravily své postupy založené na zásadách HACCP. Každé z nich byla rovněž uložena pokuta ve výši 2 500 eur rozhodnutími ze dne 27. listopadu, 11. prosince a 18. prosince 2015.

26. Žalobkyně proti těmto rozhodnutím podaly stížnosti u Staatssecretaris van Economische Zaken (státní tajemník pro hospodářství, dále jen „žalovaný"). Rozhodnutími ze dne 29. dubna 2016, 2. května 2016 a 3. května 2016 (dále jen „napadená rozhodnutí") žalovaný zamítl námitky žalobkyň jako neopodstatněné.

27. Žalobkyně podaly proti napadeným rozhodnutím žalobu u Rechtbank Rotterdam (soud v Rotterdamu, Nizozemí). Žalobkyně zejména zpochybňují skutečnost, že uložené pokuty souvisí s kontaminací, která se projevila na lince „přípravy k vaření". Přesto by bylo „předčasné" přezkoumávat, zda na jatečně upravených tělech v této fázi byla kontaminována, a v kladném případě ukládat sankce. Kromě toho žalobkyně zpochybňují, že by kontaminace mohla být způsobena fekáliemi, obsahem volete a žlučí. Rovněž napadají způsob, jakým byly kontroly provedeny.

8 – Stcrt. 2012, č. 25949.

28. Na tomto skutkovém a právním podkladě se Rechtbank Rotterdam (soud v Rotterdamu) rozhodl přerušit řízení a předložit Soudnímu dvoru následující předběžné otázky:

„(1) Mají se body 5 a 8 kapitoly IV oddílu II přílohy III k nařízení Evropského Parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 ze dne 29. dubna 2004, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu (Úř. věst. 2004, L 139; Zvl. vyd. 13/34, s. 319) vykládat v tom smyslu, že po vykolení a čištění už jatečně upravené tělo drůbeže nesmí obsahovat žádnou viditelnou kontaminaci?

(2) Zahrnují body 5 a 8 body 5 a 8 kapitoly IV oddílu II přílohy III k [nařízení č. 853/2004] kontaminaci fekáliemi, žlučí a obsahem volete?

(3) V případě kladné odpovědi na první otázku: Má se bod 8 kapitoly IV oddílu II přílohy III k [nařízení č. 853/2004] v tomto případě vykládat v tom smyslu, že čistění se musí uskutečnit přímo po vykolení anebo se viditelná kontaminace může podle tohoto ustanovení odstranit i během chlazení nebo porcování či při balení?

(4) Je příslušnému orgánu podle bodu 1 části D kapitoly II oddílu I přílohy I k [nařízení č. 854/2004] dovoleno odstraňovat při kontrole jatečně upravená těla z porážecí linky a kontrolovat viditelnou kontaminaci na vnější a vnitřní straně, jakož i pod tukovým tkanivem?

(5) V případě záporné odpovědi na první otázku, a pokud tedy na jatečně upraveném těle drůbeže může zůstat viditelná kontaminace: jak se mají v tomto případě vykládat body 5 a 8 kapitoly IV oddílu II přílohy III k [nařízení č. 853/2004]? Jakým způsobem se potom dosáhne cíl tohoto nařízení, kterým je zajištění vysoké úrovně ochrany veřejného zdraví?“

29. Písemná vyjádření předložily žalobkyně, dánská, německá, nizozemská a finská vláda a Evropská komise. Dne 4. října 2018 se konalo jednání, na kterém žalobkyně, dánská a nizozemská vláda, jakož i Komise přednesly ústní vyjádření.

IV. Posouzení

30. Pět otázek položených předkládajícím soudem se v podstatě soustředí kolem tří témat. První z nich se týká výkladu dosahu pojmu kontaminace, na nějž se vztahuje bod 5 kapitoly IV oddílu II přílohy III nařízení č. 853/2004 (dále jen „bod 5“) (otázky 2, 5 a část otázky 1). Druhý tematický okruh se týká povahy a obsahu povinností stanovených drůbežím jatkám v bodě 5 a dále v bodě 8 téže přílohy (dále jen „bod 8“) a stanovení konkrétní fáze v rámci procesu porážení, během níž tyto povinnosti musí být splněny (otázka 3 a část otázky 1). Třetí téma se týká úředních kontrol, jejichž prostřednictvím může být dodržování těchto povinností posuzováno (otázka 4 a část otázky 1).

31. V tomto stanovisku k otázkám položeným předkládajícím soudem přistupuji v kontextu jednotlivých témat, která podněcují: (A) co přesně je v rámci tohoto procesu předmětem kontroly ze strany orgánů; (B) ve které fázi procesu tyto kontroly mají být provedeny; a (C) kdo má tyto kontroly provádět a na jakém právním základě. Na základě posouzení klíčových otázek, které tato věc vyvolává, mám za to, že odpověď na konkrétní otázky položené předkládajícím soudem bude více méně jasná (D).

A. Co je to „kontaminace“?

32. Bod 5 stanoví, že „omráčení, vykrvení, stažení, oškubání, vykolení a další zpracování musí být provedena bez zbytečného odkladu a způsobem, který vylučuje *kontaminaci* masa. Zejména musí být přijata opatření k tomu, aby nedošlo k úniku obsahu trávicího ústrojí při vykolení“ [9].

33. Bod 8 stanoví, že „po prohlídce a vykolení musí být poražená zvířata očištěna a co nejdříve zchlazena na teplotu 4 °C a nižší, pokud se maso nebourá/neporcuje za tepla“.

34. V tomto pododdíle se budu nejprve zabývat otázkou, zda se body 5 a 8 vztahují pouze na *viditelnou* kontaminaci, a to s ohledem na skutečnost, že předkládající soud formuloval své otázky pouze s ohledem na tento specifický druh kontaminace (1). Následně prozkoumám zdroje kontaminace uvedené v bodě 5, zejména otázku, zda může dojít ke kontaminaci fekáliemi, žlučí a obsahem volete (2).

1. Viditelná a neviditelná kontaminace

35. Předkládající soud formuloval své otázky, a zejména první otázku, tak, že jejich rozsah omezil na „viditelnou kontaminaci“. Rozumím tomu, že toto konkrétní a poměrně úzké vymezení vychází ze skutkových okolností ve věci v původním řízení. Projednávaná věc se totiž týká pouze údajné viditelné kontaminace jatečně upravených těl drůbeže.

36. Nicméně jelikož nám jde o obecný (zobecněný) výklad pojmu práva EU, a sice pojmu „znečištění“, je namístě úvodní vysvětlení.

37. Podle mého názoru neexistuje žádný důvod k tomu, aby byla pro účely výkladu nařízení č. 853/2004 v rozsahu, ve kterém se použije na drůbež, brána v úvahu pouze viditelná kontaminace. Jak uznaly všechny strany zúčastněné na jednání, jak viditelná, *tak* neviditelná kontaminace je kryta bodem 5 a po logickém rozšíření i bodem 8. Vyplývá to z jeho textu, kontextu a účelu.

38. Zaprvé, pokud jde o znění bodů 5 a 8, je třeba bez dalšího uvést, že ani jedno z těchto dvou ustanovení, která předkládající soud zmínil, neomezuje svou působnost na viditelnou kontaminaci. Bod 8 tento pojem výslovně nepoužívá. Bod 5 zmiňuje kontaminaci obecně a nerozlišuje mezi viditelnou a neviditelnou kontaminací.

39. Zadruhé, na základě systematického výkladu se zdá, že nařízení č. 853/2004 výslovně zmiňuje „viditelnou kontaminaci“ pouze jednou, a to ve zvláštním případě domácích kopytníků [10]. Zdá se tedy, že jestliže zákonodárce EU zamýšlel tento pojem použít v úzkém smyslu slova, mohl to udělat výslovně tam, kde toto odlišení bylo zjevně žádoucí. Naopak žádné takové omezení neexistuje, pokud jde o drůbež.

40. Zatřetí, tento výklad je dále podpořen systematickým výkladem bodů 5 a 8, a to nejen v rámci nařízení č. 853/2004, ale také v jiných právních předpisech mimo něj. Řada dalších ustanovení uvedeného nařízení ostatně zmiňuje povinnost drůbežích jatek zabránit kontaminaci, aniž blíže specifikuje druh kontaminace. Aby se zabránilo *kontaminaci* nebo křížové kontaminaci, musí například jatky zajistit prostorové oddělení fází procesu porážky a že tyto činnosti budou časově oddělené [11]. Musí být rovněž přijata veškerá preventivní opatření bránící *kontaminaci* jatečně

9 – Kurzivou zvýraznil autor stanoviska.

10 – V souladu s přílohou III oddílem I kapitolou IV bodem 10 nařízení č. 853/2004 „jatečně upravená těla nesmí být viditelně kontaminována fekáliemi. Každá viditelná kontaminace musí být neprodleně odstraněna vyříznutím nebo jiným způsobem s rovnocenným účinkem“.

11 – Viz bod 2 kapitoly II oddílu II přílohy III a bod 3 kapitoly IV oddílu II přílohy III nařízení č. 853/2004.

upravených těl, jestliže jsou podrobena procesu chlazení ponorem [12]. Mimoto nad rámec nařízení č. 853/2004, které se specificky týká potravin živočišného původu, stanoví čl. 2 odst. 1 písm. f) nařízení č. 852/2004 o obecné hygieně potravin širokou definici pojmu „kontaminace" jako „přítomnosti nebo vnášení nebezpečí" [13]. „Nebezpečí" je obecně definováno v čl. 3 odst. 14 nařízení č. 178/2002, které stanoví obecné zásady potravinového práva, jako „biologické, chemické nebo fyzikální činitele v potravinách nebo krmivech nebo stav potravin nebo krmiv, které mohou mít nepříznivý účinek na zdraví".

41. A konečně začtvrté, z celkového účelu nařízení č. 853/2004 lze dále dovodit, že do rozsahu tohoto pojmu spadají všechny druhy kontaminace, viditelné či neviditelné. Podle bodu 9 odůvodnění je cílem uvedeného nařízení zajistit vysokou úroveň ochrany spotřebitele, pokud jde o bezpečnost potravin. Bylo by obtížné tvrdit, že takového vysokého standardu lze dosáhnout při výhradním zaměření na viditelnou kontaminaci. To platí snad o to více v případě drůbeže, kde jak tvrdí žalobkyně, kontaminace pochází zejména z kůže, nohou a peří, přičemž z podstaty věci je spíše neviditelná.

42. Domnívám se tedy, že povinnost zamezit kontaminaci masa obsažená v bodě 5 zahrnuje jak viditelnou, tak neviditelnou kontaminaci.

2. Fekálie, žluč a obsah volete

43. Druhá otázka předkládajícího soudu se týká tří možných zdrojů (viditelné) kontaminace, kterým by drůbeží jatky měly zabránit. Spadají fekálie, žluč a obsah volete do rozsahu bodu 5 ve spojení s bodem 8?

44. Podle žalobkyň je odpověď negativní. Konkrétně *žluč* nemůže být považována za kontaminaci, jelikož je z mikrobiologického hlediska sterilní. Pokud jde o *obsah volete*, ten rovněž nemůže být považován za kontaminaci, protože není součástí obsahu žaludku a střev, a tudíž nespadá do působnosti bodu 5.

45. Nizozemská vláda, společně s vládou dánskou, německou a finskou, jakož i Komisí, tvrdí, že fekálie, žluč a obsah volete mohou představovat kontaminaci, protože jsou součástí „trávicího ústrojí", což je pojem užitý ve většině jazykových verzí bodu 5, byť nizozemské znění tento pojem nepoužívá.

46. S tím souhlasím. Fekálie, žluč a obsah volete na jatečně upraveném těle lze považovat za kontaminaci ve smyslu nařízení č. 853/2004, zejména bodu 5 tohoto nařízení.

47. Zaprvé bod 5 neobsahuje žádnou výslovnou definici toho, jaké mohou být zdroje kontaminace. Struktura pravidla obsaženého v tomto bodě však naznačuje, že existuje souvislost mezi únikem obsahu trávicího ústrojí při vykolení a kontaminací masa. Zatímco první věta bodu 5 obecně požaduje, aby jednotlivé kroky procesu „přípravy k vaření", který je součástí procesu porážky, byly prováděny tak, aby nedošlo ke kontaminaci masa, druhá věta výslovně požaduje přijetí opatření „k tomu, aby nedošlo k úniku obsahu trávicího ústrojí při vykolení". Z toho je zřejmé, že obsah trávicího ústrojí byl chápán jako zdroj kontaminace (masa), což vysvětluje požadavek na zabránění jeho úniku.

12 – Viz bod 9 kapitoly IV oddílu II přílohy III nařízení č. 853/2004.

13 – Článek 1 odst. 1 nařízení č. 853/2004 stanoví, že zvláštní pravidla stanovená tímto nařízením doplňují pravidla stanovená nařízením č. 852/2004.

48. Zadruhé, pokud jde o konkrétní pojem „obsah trávicího ústrojí“, předkládající soud, jako ostatní účastníci řízení před Soudním dvorem, poukázal na odlišnosti mezi různými jazykovými verzemi druhé věty bodu 5. Zatímco nizozemská a německá verze mají zdánlivě užší rozsah, protože se týkají pouze obsahu žaludku a střev[14], většina ostatních jazykových verzí používá širší pojem obsah trávicího ústrojí[15].

49. Podle ustálené judikatury Soudního dvora v případě odchylky v různých jazykových verzích zamezuje zásada, že všechny jazykové verze jsou stejně autentické, tomu, aby byla izolovaně posuzována jedna jazyková verze textu. Je nutné se se zabývat celkovou systematikou a cíli dotčených ustanovení, zejména ve světle jazykových verzí ve všech ostatních úředních jazycích[16].

50. Na základě jednoduché logické úvahy a s přihlédnutím k tomu, jakým způsobem je porážka prováděna, bych považoval za zvláštní, kdyby při určení, co se nesmí uvolnit na jatečně upravená těla, měl unijní normotvůrce v úmyslu rozlišovat různé druhy obsahu toho, co právě bylo bez jakéhokoliv rozlišování z jatečně upraveného těla drůbeže vykoleno. Podle mého názoru má být bod 5 vykládán v tom smyslu, že vyžaduje, aby během vykolení byly jatky povinny přijmout opatření k zabránění uvolnění „obsahu trávicího ústrojí“ do jatečně upravených těl. Přirozené čtení tohoto širokého pojmu zahrnuje nejen všechny orgány, ale také obsah orgánů, které patří do trávicího systému, od úst až po konečník. Bod 5 tedy nutně zahrnuje játra (a žluč), střeva (a fekálie), vole (a jeho vlastní obsah).

51. Zatřetí, jak již bylo uvedeno výše[17], unijní zákonodárce chtěl podpořit dosažení vyšší úrovně bezpečnosti potravin tím, že zvolil široké pojetí kontaminace, zahrnující jakékoliv biologické, chemické nebo fyzikální činitele v potravinách nebo krmivech nebo stavy potravin nebo krmiv, které mohou mít nepříznivý účinek na zdraví. V tomto ohledu, jak tvrdí nizozemská vláda, mohou uvedené tři možné zdroje kontaminace, včetně žluči, obsahovat bakterie.

52. A konečně začtvrté, což vyplývá ze zdravého rozumu, pokud to dosud nebylo z této oblasti práva vykoleno, musím souhlasit s dánskou vládou, že pojem kontaminace lze jen stěží omezit na skutečnost, že potravina je škodlivá pro zdraví. Kontaminace potravin musí rovněž zahrnovat i situaci, kdy maso je jednoduše nevhodné k lidské spotřebě[18], i když taková spotřeba nemusí bezprostředně vést k otravě jídlem nebo jakékoliv jiné přímé újmě na zdraví. Proto platí, že i když se prokáže, že jatečně upravená těla obsahující zbytkové množství fekálií, žluči nebo obsahu volete nemusí být na mikrobiologické úrovni přímo zdraví škodlivá, jak tvrdí žalobkyně, je na místě předpokládat, že – snad s výjimkou zvláštních chutí netradičních labužníků – takové maso bude pravděpodobně k (běžné) lidské spotřebě nevhodné.

53. Lze shrnout, že bod 5 kapitoly IV oddílu II přílohy III nařízení č. 853/2004 musí být vykládán v tom smyslu, že zahrnuje kontaminaci fekáliemi, žlučí a obsahem volete.

14 – „Inhoud van maag and darmen“, respektive „Magen- und Darminhalt“.

15 – Vedle angličtiny viz například českou („obsahu trávicího ústrojí“), francouzskou („contenu du tractus digestif“), italskou („contenuto del tubo digerente“) nebo španělskou („del contenido tubo digestivo“) jazykovou verzi.

16 – Například viz rozsudky ze dne 7. září 2006, Nowaco Germany (C-353/04, EU:C:2006:522, bod 41); ze dne 3. října 2013, Confédération paysanne (C-298/12, EU:C:2013:630, bod 22), a ze dne 23. prosince 2015, Firma Theodor Pfister (C-58/15, nezveřejněno, EU:C:2015:849, bod 25).

17 – Viz bod 41 výše.

18 – Toto tvrzení je podpořeno systematickým výkladem ustanovení čl. 14 odst. 2 nařízení č. 178/2002, které stanoví, že potravina se nepovažuje za bezpečnou, je-li škodlivá pro zdraví *nebo* nevhodná k lidské spotřebě. V tomto ohledu je třeba poznamenat, že maso je třeba prohlásit za nevhodné k lidské spotřebě, pokud je špinavé, znečištěné fekáliemi nebo jinak kontaminované [písmeno s) bodu 1 kapitoly V oddílu II přílohy I nařízení č. 854/2004. Kurziva provedena autorem tohoto stanoviska].

B. Jaké povinnosti a v jaké fázi procesu porážky?

54. První předběžnou otázkou se předkládající soud táže na povahu a obsah povinnosti uložené drůbežím jatkám nařízením č. 853/2004 s ohledem na (viditelnou) kontaminaci. Vyžadují body 5 a 8, aby jatečně upravené tělo drůbeže již po vykolení a vyčištění neobsahovalo žádnou (viditelnou) kontaminaci? V případě kladné odpovědi na první otázku předkládajícího soud prostřednictvím třetí otázky v podstatě usiluje o určení toho, *ve které fázi* procesu porážky musí proběhnout čištění. Konkrétně zda musí k čištění dojít okamžitě po vykolení, anebo zda může proběhnout v pozdější fázi, případně i v průběhu chlazení, porcování nebo balení?

55. Pro zodpovězení těchto otázek musí Soudní dvůr posoudit dva úzce související body. Zaprvé, jaké povinnosti jsou drůbežím jatkám uloženy s ohledem na kontaminaci a mění se povaha této povinnosti v průběhu procesu porážky? Zadruhé, v jaké fázi má proběhnout specifický proces čištění stanovený v bodě 8?

56. V tomto oddíle vysvětlím, (1) proč se rozsah a povaha této povinnosti liší v závislosti na fázi procesu porážky, a (2) proč, jak je stanoveno v bodě 8, se má čištění konat *po* prohlídce po porážce a vykolení, ale *před* chlazením.

1. Jaký druh povinností?

57. Podle žalobkyň mají drůbeží jatky povinnost poskytnout „prostředky“ (maximální úsilí) ve všech fázích procesu porážky. Vzhledem k tomu, že úniku obsahu trávicího ústrojí při vykolení není možné zcela zamezit, mají jatky povinnost vynaložit maximální úsilí, aby kontaminaci masa vyloučily. Tato povinnost se uplatní rovněž na fázi vykolení nebo na fázi čištění. Na základě bodu 5 nebo bodu 8 tedy nelze předpokládat, že k úniku nedojde a že jatečně upravená těla budou na konci procesu „přípravy k vaření“ před chlazením důkladně vyčištěna, což je rovněž názor předkládajícího soudu. Bod 8 nestanoví žádný konkrétní výsledek fáze čištění (např. „žádná viditelná kontaminace“). Žalobkyně tvrdí, že viditelné stopy kontaminace mohou být odstraněny v pozdější fázi, během porcování nebo balení, takže jim v tomto ohledu nelze uložit žádnou striktní povinnosti dosáhnout určitého výsledku („nulová tolerance“) v době po vykolení a čištění a před chlazením. Podle jejich názoru by bylo s ohledem na rychlost porážkové linky v mechanickém procesu z technického hlediska nerealistické požadovat takto vysoký standard. Kromě toho požadavek na odstranění viditelné kontaminace po vykolení a před chlazením nemá žádný vědecky podložený základ, protože ke kontaminaci může obvykle dojít dříve při škubání drůbeže.

58. Ostatní účastníci v řízení před Soudním dvorem, s několika drobnými odchylkami, v zásadě rozlišují mezi povinnostmi jatek ve fázi vykolení a povinnostmi ve fázi čištění. Vykolení musí být prováděno s náležitou péčí tak, aby bylo možno vyhnout se kontaminaci. Na druhé straně po vykolení a před chlazením, když bylo dokončeno čištění, musí být jatečně upravená těla čistá a prostá kontaminace, jelikož cílem čištění je odstranit veškerou viditelnou zbytkovou kontaminaci.

59. Tento posledně uvedený názor do značné míry sdílím.

60. Bod 5 a bod 8 obsahují dvě různé, avšak vzájemně se doplňující povinnosti, které se uplatní na různé fáze procesu porážky. Až do ukončení fáze vykolení existuje povinnost řádné péče: porážkové linky musí být nastaveny a provozovány způsobem, jehož cílem je v maximální technicky možné míře zabránit kontaminaci (bod 5). Po vykolení, prohlídce po porážce a čištění musí jatky zajistit, že jatečně upravená těla jsou prostá kontaminace (bod 8).

61. Zaprvé je ze znění bodu 5 zřejmé, že drůbeží jatky musí včas přijmout veškerá vhodná opatření s cílem zamezit kontaminaci masa v každé jednotlivé fázi procesu porážky, konkrétně ve fázi omračování, vykrvení, stažení, oškubání, vykolení nebo dalšího zpracování. Jatky zejména musí vyvinout maximální úsilí s cílem zajistit, aby vykolení nebylo prováděno způsobem, při němž by obsah trávicího ústrojí unikl na jatečně upravené tělo, což jak bylo uvedeno výše [19], by představovalo zdroj kontaminace.

62. Zadruhé ze systematického výkladu bodu 5 vyplývá, že úmyslem unijního zákonodárce nemohlo být, aby vykolení jako jeden z kroků procesu porážky bylo vždy perfektně čisté a nikdy nevedlo k žádné kontaminaci. To by bylo nejenom nepřiměřené, ale zároveň by to činilo poněkud nadbytečnou prohlídku po porážce. Jak totiž vyplývá z bodů 6 a 7, které logicky navazují na bod 5, části, které byly po prohlídce po porážce prohlášeny za nevhodné k lidské spotřebě, musí být co nejdříve odstraněny z čisté části zařízení a vnitřnosti ponechané v jatečně upraveném těle musí být co nejdříve zcela odstraněny. Z těchto pravidel jasně vyplývá, že jatky mohou problémy, které případně vznikly při vykolení, řešit a během fáze bezprostředně následující je napravit. Problém je buď určitým způsobem vyřešen, anebo musí být celé jatečně upravené tělo odstraněno.

63. V tomto ohledu je třeba poznamenat, že maso vykazující znečištění, kontaminaci fekáliemi nebo jinou kontaminaci musí být prohlášeno za nevhodné k lidské spotřebě [20]. Tato povinnost, jak dle mého názoru rozumně na ústním jednání argumentovala dánská vláda, musí být nicméně v případě větší kontaminace tohoto druhu vykládána striktně. V případě kontaminace malého rozsahu je jatečně upravené tělo nutno před chlazením řádně očistit. V případě, že k tomu nedošlo nebo k tomu dojít nemůže, musí být v konečném důsledku toto maso prohlášeno za nevhodné k lidské spotřebě.

64. Zatřetí několik dalších ustanovení v jiných relevantních právních předpisech EU potvrdilo, že povinnost zamezit kontaminaci ve fázi vykolení je povinností k vynaložení „maximálního úsilí“ nebo „náležité péče“. Jatečné procesy musí být navrženy takovým způsobem, aby nedošlo ke kontaminaci masa v maximální technicky dosažitelné míře. Například se musí prostorově oddělit zvířata a časově a prostorově oddělit jednotlivé fáze jatečných řetězců tak, aby se zamezilo křížové kontaminaci [21]. Postupy jatek založené na systému HACCP musí nebezpečí předcházet, odstranit jej nebo alespoň omezit na přijatelnou úroveň [22]. Obdobně, v úzké souvislosti s problematikou *viditelné* kontaminace, písmeno b) bodu 2 kapitoly I oddílu I přílohy I nařízení č. 854/2004 požaduje, aby úřední veterinární lékař ověřil, zda *postupy* provozovatele v *možném rozsahu* zaručují, že maso není fekáliemi nebo jinak kontaminováno.

65. Celkově, s čímž jednomyslně souhlasí všichni účastníci řízení před Soudním dvorem, se tedy jeví, že bod 5 je třeba vykládat v tom smyslu, že požaduje, aby jatky provozovaly porážkové linky zejména s ohledem na vykolení takovým způsobem, aby v nejvyšší *technicky dosažitelné* míře bylo kontaminaci zabráněno.

66. Z důvodu srozumitelnosti, a s ohledem na skutečnost, že žalobkyně vznesly řadu argumentů týkajících se mechanismů procesu porážení, bych chtěl doplnit jeden bod. Podle mého názoru je kategorie „technicky nemožné“ odlišná od kategorie „technicky možné, ale nákladné“. Případná potřeba restrukturalizace výrobního procesu nebo vznik dodatečných nákladů provozovatelům jatek, které vedou ke snížení zisku (pokud by například v důsledku toho došlo ke snížení současné přibližné kapacity porážkové linky, 10 000 kuřat na hodinu, aby bylo možno věnovat více času čištění), jasně spadají do druhé jmenované kategorie.

19 – Viz výše body 46 až 53 tohoto stanoviska.

20 – Viz písmeno s) bodu 1 kapitoly V oddílu II přílohy I nařízení č. 854/2004.

21 – Viz bod 2 kapitoly II oddílu II přílohy III a bod 3 kapitoly IV oddílu II přílohy III nařízení č. 853/2004.

22 – Viz článek 5 nařízení č. 852/2004.

67. Na druhou stranu povinnost stanovená v bodě 8 se týká jiné (následující) fáze procesu porážky, a to konkrétně závěru procesu „přípravy k vaření“. Má také odlišnou povahu. Bod 8 stanoví dodatečné a přísnější povinnosti jatek v pozdější fázi procesu, kdy má již maso být připraveno ke konzumaci. V tom okamžiku, v tomto posledně uvedeném stadiu musí jatky zajistit, aby maso bylo prosto kontaminace.

68. Jsem si vědom toho, že bod 8 kontaminaci výslovně nezmiňuje. Zmiňuje pouze požadavky na čištění a chlazení masa po vykolení a kontrole. Souhlasím nicméně s nizozemskou vládou, že účelem čištění v této fázi je odstranění jakékoliv, přinejmenším viditelné, zbytkové kontaminace. Jak podle mého názoru opět správně a rozumně uvedla dánská vláda[23], kontaminace velkého rozsahu by měla vést k likvidaci masa jako nevhodného pro lidskou spotřebu ve fázi prohlídky po porážce, zatímco kontaminace malého rozsahu může být připuštěna, ale v tom případě by měla být následně pečlivě vyčištěna, aby bylo maso učiněno vhodným k lidské spotřebě.

69. Z výkladu bodu 5 ve spojení s bodem 8 lze dovodit, že až do prohlídky po porážce by proces porážky měl fungovat způsobem, který v maximální možné míře brání jakékoliv kontaminaci. Zadruhé poražená drůbež pak v každém případě musí být prosta kontaminace po fázi čištění.

2. Kdy musí proběhnout čistění?

70. Zúčastněné strany zaujaly dva odlišné přístupy k otázce, v jaké fázi procesu porážky má čištění ve smyslu bodu 8 přesně proběhnout.

71. Podle mínění žalobkyň skutečnost, že bod 8 zmiňuje nejprve čištění a následně chlazení, neznamená, že čištění musí být provedeno před chlazením. Z daného ustanovení pouze vyplývá, že čištění musí *být započato* před chlazením. Naproti tomu nizozemská vláda a ostatní účastníci trvají na tom, že čištění by mělo proběhnout (a být dokončeno) *před* chlazením, neboť se v rámci procesu porážky jedná o poslední příležitost maso očistit. Bylo by to příliš pozdě, pokud by čištění probíhalo ve fázi porcování a vykosťování, které je ostatně upraveno v kapitole V, a nikoli v kapitole IV oddílu II přílohy III.

72. Podle mého názoru je celkem zjevné, že čištění ve smyslu bodu 8 by mělo proběhnout a být dokončeno před chlazením.

73. Souhlasím, že doslovné znění bodu 8 je poněkud nejasné. Uvádí, že „po prohlídce a vykolení musí být poražená zvířata očištěna a co nejdříve zchlazena na teplotu 4 °C a nižší, pokud se maso nebourá/neporcuje za tepla“. Postup popsaných činností naznačuje, že kontrola předchází (nikoliv následuje) vykolení a že poražená zvířata musí být skutečně vyčištěna a chlazena. Pokud se zaměříme na použití spojky „a“, lze argumentovat, že při doslovném výkladu by obě tyto činnosti mohly probíhat současně.

74. Nicméně proti takovémuto chápání tohoto ustanovení hovoří jasně jak systematický, tak logický výklad.

75. Zaprvé pořadí a struktura jednotlivých bodů kapitoly IV oddílu II přílohy III nařízení č. 853/2004 jasně naznačuje, že jatečně upravená těla nejprve prochází prohlídkou před porážkou, ve druhém kroku jsou poražena (přičemž jednotlivé kroky jsou stanoveny v bodě 5), a ve třetím kroku jsou podrobena prohlídce po porážce (bod 6). S ohledem na to, že se mají uskutečnit *dvě prohlídky*, se výslovná chronologická posloupnost nejeví být zcela nesprávná. Čištění by mělo být provedeno po prohlídce (po porážce) a před chlazením.

23 – Viz výše, bod 63.

76. Zadruhé, tento výklad bodu 8 je podpořen účelem čištění pomocí vody, konkrétně odstranit veškerou (viditelnou) kontaminaci. Navzdory tvrzení žalobkyň o rovnocennosti všech operací čištění, k nimž v průběhu porážky dochází, krok čištění uvedený v bodě 8 je svou povahou rozhodující, jelikož, jak již bylo uvedeno v předchozí části tohoto stanoviska, je toto čištění klíčové pro odstranění jakékoli zbytkové kontaminace. S ohledem na tento účel by bylo z praktického hlediska poněkud nelogické, pokud by čištění mělo probíhat *před* prohlídkou po porážce nebo *po* chlazení. V prvním případě by inspektor nemohl řádně vykonávat inspekční úkoly, jelikož by zejména nemohl odhalit významné stopy kontaminace (protože by byly odplaveny). Ve druhém případě existuje riziko, které zmiňuje bod 9 písmena a) kapitoly IV oddílu II přílohy III nařízení č. 853/2004 [24], křížové kontaminace jatečně upravených těl v případě, že je špinavé jatečně upravené tělo podrobeno chlazení ponorem.

77. Zatřetí, poslední bod rovněž zdůrazňuje velmi odlišný účel a povahu styku jatečně upraveného těla s vodou ve fázi čištění a ve fázi chlazení. Žalobkyně skutečně uvedly, že ponoření jatečně upravených těl do vodní nádrže o určité teplotě za účelem chlazení může do určité míry mít rovněž očistný účinek. Nicméně i když ponecháme stranou otázku kontaminace v této fázi, jak byla popsána v předchozím bodě, nemění to nic na skutečnosti, že chlazení (stejně jako porcování a balení) je součástí jiného postupu, který následuje poté, co byl proces „přípravy k vaření“ ukončen, jehož účelem není maso o nic více „připravit k vaření“, ale připravit jej k přepravě.

78. Stručně, povinnost, že „zvířata musí být vyčištěna“ ve smyslu bodu 8, ukládá povinnost odstranit jakoukoli zbytkovou kontaminací po vykolení a čištění, ale jednoznačně *před* začátkem procesu chlazení.

C. Kontroly

79. Prostřednictvím čtvrté otázky se předkládající soud pokouší určit, jakým způsobem mají být prováděny úřední kontroly, zejména zda příslušný orgán může odstranit jatečně upravená těla z porážkové linky a zkontrolovat viditelnou kontaminaci jak na vnější, tak na vnitřní straně, jakož i pod tukovým tkanivem.

80. Všichni účastníci řízení na tuto otázku odpověděli kladně, ačkoli žalobkyně napadají standard nulové tolerance, který kontrolující úředníci údajně uplatňují.

81. Na úvod je třeba poznamenat, že ve věci povahy a právního základu kontrol ve věci dotčené v původním řízení existují určité nejasnosti. Předkládající soud odkazuje na ustanovení nařízení č. 854/2004, které je věnováno prohlídce po porážce, a to konkrétně na bod 1 části D kapitoly II oddílu I přílohy I. Přitom podle žalobkyň prohlídka po porážce nezahrnuje kontrolu přítomnosti kontaminace jatečně upravených těl. Taková kontrola by nedávala smysl, jelikož prohlídka po porážce se neprovádí na konci, ale v polovině procesu „přípravy k vaření“, přičemž po ní jatečně upravená těla ještě prochází několika dalšími očistnými postupy. Nizozemská vláda uvádí, že jelikož kontroly zahrnují odběr vzorků ve fázi po prohlídce po porážce a čištění, není jejich účelem identifikace případných nemocí. Jejich právním základem by tedy měl spíše být článek 4 nařízení č. 854/2004 a články 3 a 10 nařízení č. 882/2004. Dánská vláda má za to, že relevantní by rovněž mohlo být ustanovení bodu 1 části B kapitoly V oddílu IV přílohy I nařízení č. 854/2004 týkající se odběru vzorků a každodenní kontroly vnitřností.

24 – „Pokud jsou jatečně upravená těla chlazena ponorem, […] musí být přijata veškerá opatření, aby se zabránilo kontaminaci jatečně upravených těl“.

82. Vycházíme-li z prohlášení nizozemské vlády, aniž bychom přitom vylučovali jakýkoli jiný případně relevantní právní základ[25], jehož konečné určení je v pravomoci vnitrostátního soudu, zdá se, že články 3 a 10 nařízení č. 882/2004, které se obecně týkají úředních kontrol za účelem ověření dodržování právních předpisů týkajících se krmiv a potravin, by mohly sloužit jako právní základ pro kontroly ve věci dotčené v původním řízení. Konkrétně pak čl. 3 odst. 3 stanoví, že „úřední kontroly se provádějí v kterékoli z fází produkce/výroby, zpracování a distribuce krmiv nebo potravin, zvířat nebo živočišných produktů“. Článek 10 odst. 2 písm. b) bod i) konkrétně předpokládá kontrolu krmiv a potravin, zejména prostřednictvím odběru vzorků.

83. Pokud jde o rozsah pravomocí úředních veterinárních lékařů, na které se předkládající soud zaměřuje, posledně jmenované nařízení konkrétní opatření výslovně neuvádí. Je formulováno zeširoka. Z toho vyplývá, že pravomoci kontrolních pracovníků mohou zahrnovat kontrolu ve fázi po čištění a před chlazením, a to kontrolu vnějšího a vnitřního povrchu a tukového tkaniva vzorku jatečně upravených těl odstraněného z porážkové linky za účelem umožnění kontroly. Zdá se tedy jasné, že příslušné vnitrostátní orgány jsou oprávněny provádět kontroly ve všech fázích procesu porážky.

84. Odpověď na otázku, *kdy* může být kontrola vykonána, se samozřejmě liší od odpovědi na otázku, *co* může být kontrolováno a podle jakého měřítka. Odpověď na tuto poslední otázku vyplývá z odkazu na rozsah a povahu povinností uvedených výše[26]: závisí na tom, zda inspektoři ověřují dodržování povinností stanovených v bodě 5 nebo povinností stanovených v bodě 8. Po tomto určení se pak vyjasní konkrétní standardy, které inspektoři mohou přiměřeně použít.

85. Vzhledem k nedostatku informací o přesném skutkovém stavu a právní povaze dotčené kontroly je téměř nemožné poskytnout v tomto ohledu jakákoliv další vodítka, s výjimkou obecné poznámky, že stejně jako kterákoliv jiná kontrola, i tyto kontroly by měly být prováděny rozumným a přiměřeným způsobem. V závislosti na tom, co přesně a ve které fázi procesu porážení je třeba ověřit, musí být zvoleny prostředky pro provedení dané kontroly (počet vzorků; zda je nutné zastavit linku, anebo je možné vzorky drůbeže odebírat z běžící linky atd.) přiměřené tomu, co je kontrolováno (aby bylo možno provést skutečně reprezentativní kontroly), ale nesmí jít nad rámec toho, co je pro řádné provedení těchto kontrol nezbytné.

D. Shrnutí

86. Poté, co jsem představil tři témata, kolem nichž se soustředí pět otázek předkládajícího soudu, v zájmu přehlednosti předkládám stručný nástin odpovědí na konkrétní předložené otázky.

87. První otázku je třeba zodpovědět kladně. Jestliže jsou předmětné kontroly prováděny po vykolení a čištění, a je-li tedy ověřen soulad s bodem 8, pak by neměla být přítomna žádná kontaminace, zejména pak žádná viditelná kontaminace.

88. I přes některé další skutečnosti uvedené předkládajícím soudem a zejména navzdory poměrně podrobné argumentaci, kterou uvedly na ústním jednání žalobkyně, se nedomnívám, že by bylo úkolem Soudního dvora překračovat rámec tohoto prohlášení. Ačkoliv samozřejmě připouštím, že diskuse o tom, zda jedna nebo dvě malé skvrny (a případně o jakém průměru) od fekálií nebo žluči v oblasti řitního otvoru jatečně upraveného těla mohou nebo nemohou představovat stále ještě „přijatelný“ stupeň kontaminace (což žalobkyně na jednání uvedly jako příklad) je v zásadě zajímavá, úkolem Soudního dvora není posuzovat skutkové okolnosti za účelem vyřešení sporu projednávaného před předkládajícím soudem, ani je hodnotit.

25 – Je třeba poznamenat, že čl. 5 odst. 1 nařízení č. 854/2004 opravňuje úřední veterinární lékaře k tomu, aby kontrolní úkoly na jatkách prováděli poměrně volným způsobem, což dokládá užití výrazu „zejména pokud jde o“.

26 – Tamtéž, body 54 až 78.

89. Druhá otázka musí být rovněž zodpovězena kladně: pojem kontaminace zahrnuje kontaminaci fekáliemi, žlučí nebo obsahem volete.

90. Pokud jde o třetí otázku, čištění by mělo proběhnout co nejdříve po vykolení, jak jasně uvádí bod 8, a před zahájením procesů chlazení, porcování nebo balení.

91. V souvislosti se čtvrtou otázkou je i přes některé nejasnosti, pokud jde o to, co přesně má být ověřeno na základě kterého ustanovení unijního práva, evidentní, že orgány veřejné moci mohou odstranit řadu jatečně upravených těl z porážkové linky a ověřovat soulad s příslušnými požadavky ve všech fázích, a to zejména po čištění, s ohledem na rozhodující povahu této operace pro „připravenost drůbeže k vaření“. Co přesně může být kontrolováno a podle jakého standardu, závisí na tom, ve které fázi kontrola probíhá, tedy zda předmětem kontroly je splnění povinností podle bodu 5, nebo podle bodu 8, anebo podle případných jiných použitelných ustanovení.

92. S ohledem na výše uvedené odpovědi, a zejména odpověď na první otázku, není odpověď na pátou otázku nutná.

V. Závěry

93. S ohledem na výše uvedené navrhuji, aby Soudní dvůr odpověděl na předběžné otázky položené Rechtbank Rotterdam (Soud v Rotterdamu, Nizozemsko) následovně:

– Body 5 a 8 kapitoly IV oddílu II přílohy III nařízení Evropského Parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 ze dne 29. dubna 2004, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu, je třeba vykládat v tom smyslu, že po vykolení a čištění už jatečně upravené tělo drůbeže nesmí obsahovat žádnou kontaminaci;

– Body 5 a 8 kapitoly IV oddílu II přílohy III nařízení č. 853/2004 se vztahují na kontaminaci fekáliemi, žlučí a obsahem volete;

– Bod 8 kapitoly IV oddílu II přílohy III nařízení č. 853/2004, je třeba vykládat v tom smyslu, že čištění musí probíhat po vykolení, ale před chlazením;

– Články 3 a 10 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 882/2004 ze dne 29. dubna 2004 o úředních kontrolách za účelem ověření dodržování právních předpisů týkajících se krmiv a potravin a pravidel o zdraví zvířat a dobrých životních podmínkách zvířat umožňují příslušným úřadům provádět kontroly v kterékoliv vhodné fázi procesu porážky, včetně doby po čištění.